

# Cassio's

## \$34.95 PRIX FIXE DINNER MENU

BEVERAGES, TAX & GRATUITY ADDITIONAL

*PLEASE SELECT ONE APPETIZER, MAIN COURSE AND DESSERT*

---

### POUR COMMENCER

#### APPETIZERS

#### **VOL AU VENT AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES**

WILD MUSHROOMS IN A PUFF PASTRY

#### **SALADE DE CRABE ET SA SAUCE COCKTAIL AUX AGRUMES SUR UN LIT DE ROQUETTE, VINAIGRETTE AU SOJA ET GRAINES DE SÉSAME**

CRAB SALAD SERVED WITH COCKTAIL SAUCE AND CITRUS SEGMENTS ON A BED OF ARUGULA,  
SOJA VINAIGRETTE WITH SESAME SEEDS

#### **FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON, CONFITURE DE MYRTILLES AU PORTO ET PAIN DE MAÏS**

DUCK FOIE GRAS TERRINE SERVED WITH CORN BREAD AND BLUEBERRY PORT WINE JAM

---

### LES PLATS DE RÉSISTANCE

#### MAIN COURSES

#### **BASSES CÔTES DE BŒUF BRAISÉES, ÉCHALOTES CONFITES AU VIN ROUGE, PURÉE DE PATATES DOUCES**

BRAISED SHORT RIBS, SHALLOT CONFIT WITH RED WINE, SERVED WITH MASHED SWEET POTATOES

#### **SAINT-JACQUES RÔTIES AVEC UNE ÉMULSION AU BEURRE DE CURRY ET SON RIZ SAUVAGE AU CHORIZO**

PAN-ROASTED DAY BOAT SCALLOPS IN A BUTTER EMULSION CURRY SAUCE,  
SERVED WITH CRISPY WILD CALIFORNIAN RICE WITH CHORIZO

#### **CAILLES FARCIES AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES SUR UN LIT DE CHOUX VERT AU LARD, SAUCE GRAND MÈRE**

WILD MUSHROOM STUFFED QUAIL IN A CREAMY BACON "AU JUS" SAUCE,  
ON A BED OF CABBAGE WITH BACON BITS AND SERVED WITH FINGERLING POTATOES

---

### LES DOUCEURS

#### DESSERTS

#### **DUO DE MOUSSES – CHOCOLAT ET BANANE, SAUCE À LA NOIX DE COCO**

CHOCOLATE AND BANANA MOUSSE CAKE WITH COCONUT SAUCE

#### **GÂTEAU DE RIZ AU LAIT VANILLÉ, TUILE À L'ORANGE ET COULIS DE FRAISES**

VANILLA BEAN RICE PUDDING WITH STRAWBERRY SAUCE, SERVED WITH AN ORANGE CRISP

#### **PROFITEROLES MAISON AU CARMEL ET NOISETTES**

HOMEMADE CREAM PUFFS WITH DULCE DE LECHE ICE CREAM, TOPPED WITH CARAMELIZED HAZELNUTS

18% SERVICE CHARGE (GRATUITY) ADDED TO PARTIES OF SIX OR MORE. \$2 FOR ANY SUBSTITUTIONS.